

ПРИНЯТО

на педагогическом совете МОУ СШ № 91
протокол № 5 от «15» июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МОУ СШ № 91

Т.В. Горшкова
приказ № 97 от «15» июня 2020г.



Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91

1. Общие положения

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом учащихся школы.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.
- 1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает общественная комиссия:

- 2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние буфета-раздатки. Результаты контроля оформляются актом.
- 2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

- 3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание Волгограда, на основании поданных родителями заявлений, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1). Итоги проверок осуществляются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации ОУ, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- За целевым использованием готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием буфета-раздатки;
- За качеством готовой продукции, выполнением графика поставок готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы буфета-раздатки.
- Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся и представление полученной информации директору школы (Приложение 2).

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

4.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

5. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся

5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие в буфет.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде буфета.
- 1.12. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающихся во время приема пищи.
- 1.15. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- 1.16. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих готовых блюд.
- 1.17. Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей.
- 1.18. Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников буфета, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие в буфете журнала здоровья.
- 2.3. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения в буфете дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

- 2.4. Соблюдение санитарного состояния буфета и обеденного зала.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 2.7. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
- 2.8. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

3. Проверка условий поставки готовой продукции.

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, сан. паспорт на машину...)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА
-

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
